

أحلى الأطباق

اللحوم والطيور

بديلات اللحوم

على

هائجة رمضان

المشروبات

المشهيات

الحلويات

إعداد: آيات سيف النصر

أحلى الأطباق على :

المشروبات

فواتح الشهية

مائدة رمضان

اللحوم والطيور

بجليات اللحوم

الحلوى



فهرس

٢ المقدمة
	* الفصل الأول .. المشروبات ..
٤ القهوة المثلجة
٤ الشكولاتة المثلجة
٥ مشروب الكاكاو المثلج
٦ الليمونادة
٦ الشاي المثلج بالنعناع
٦ مشروب العرقسوس
٧ مشروب التمر الهندي
٧ مشروب الكرديه
	* الفصل الثاني .. المشهيات ..
١٠ أوردفر حلقات البيض
١١ اوردفر الفلفل
١١ اوردفر التونة
١٢ اوردفر الدجاج
١٣ كوكتيل الفلفل
١٣ الفطير المحشو (رتسواز)
١٤ ريسواز محشو بالدجاج
١٤ ريسواز بالعصا
	* الفصل الثالث .. الحساء ..
١٦ حساء البطاطس
١٧ حساء الفول الثابت
١٧ حساء العدس البلدى

- ١٨ حساء العدس البلدى بالبطة المحمرة
١٨ حساء الطماطم بالكرفس
١٩ حساء الأرز
٢٠ شوربة الحب السعودية

* الفصل الرابع .. اللحوم والطيور ..

- ٢٢ الكستلثة المشوية بالنعناع
٢٢ كفتة الكبد
٢٣ رستو اللحم بالمنديل
٢٤ قالب اللحم البارد
٢٥ كروكيت اللحم
٢٦ المبرار
٢٧ البيض الاسكتلندى
٢٨ دجاج شرقى
٢٩ دجاج بالمكرونة والصلصة

* الفصل الخامس .. بديلات اللحوم ..

- ٣٢ العجة بالقلوب المدمس
٣٢ البيض الاسكتلندى بالعدس
٣٣ أقراص البيض بالخضر
٣٤ طاجن العدس بالجبة
٣٥ البيض المفرى بالعدس

* الفصل السادس .. السلطات والخضر ..

- ٢٨ مراكب سلطة الخيار
٢٨ سلطة الطماطم بالجبن
٣٩ الباذنجان بالطحينة باغنوج

٣٩ الطماطم المحشو
٤٠ الباذنجان على الطريقة القبرصية
٤١ كروكيت البطاطس
٤٢ الجزر بالزبد

* الفصل السابع .. النشويات ..

٤٤ الأرز بالشعرية
٤٤ الحاج الأرز
٤٥ قالب الأرز بالزبادى
٤٦ الجلاش بكريمة الجبن
٤٧ مكرونة الكرنفال
٤٨ قالب الأرز بالسودانى

* الفصل الثامن .. الحلوى ..

٥٢ الكريمة بعصير الفراولا
٥٢ بودنج الأرز باللبن
٥٣ البقلالة
٥٤ لقمة القاضي بالشراب
٥٥ بلع الشام
٥٧ الكسكسى بالسميط
٥٨ البسبوسة
٥٩ البسيمة
٥٩ القطايف
٦٠ القطايف بالكريم باتيسير
٦١ أصابع الكثافة فى الفرن
٦٢ صينية الكثافة
٦٣ صينية الجلاش الجاف

القهوة المثلجة

* يوضع حوالى ثمن كيلو من اللبن المجروش متوسط الخشونة فى ابريق ويصب ملء ٣ أكواب من الماء المغلى ويقلب الخليط جيدا ويترك فى الابريق لمدة ١٠ دقائق ثم يصفى من مصفاة ضيقة الثقوب أو من خلال قطعة الشاش فى ابريق آخر ويبرد .

* توضع فى الثلاجة زجاجة بها ٣ أكواب من اللبن الحليب (ثلاثة ارباع كيلو) وكذا الابريق المحتوى على القهوة المصفاة الباردة لمدة ٣ ساعات .

* عند التقديم يخلط اللبن مع القهوة وتحلى تبعا للنوع بالسكر الناعم جدا المنخول وتصب فى ستة أكواب .

* يخفق نصف كوب من الكريمة اللباني حتى تخالط (ولا يزداد الخفق لئلا تتحول الى زبد) .

* يخفق بياض بيضة كبيرة حتى يجمد ثم يضاف للكريمة المخفوقة ويخلط معها بملعقة من المعدن .

* يوزع خليط الكريمة بالملعقة على أكواب القهوة وتقدم بأسرع ما يمكن .

الشكولاته المثلجة

المقادير :

٨ ملاعق صغيرة من مسحوق شكولاته جيدة النوع ، ٤ ملاعق

صغيرة ماء مغلى ، قليل من مسحوق القرفة ، كويان ونصف من اللبن الحليب المثلج المحلى بالسكر ، نصف كوب كريمة لبانى .
الطريقة :

* تخلط الشكولاته بالماء المغلى حتى تنعم ويضاف اليها قليل من القرفة الناعمة .

* يضاف اللبن تدريجا مع الخفق الجيد - تقدم فى الكئوس الستة وتصب الكريمة المثلجة على السطح .
* يرش السطح بالقرفة الناعمة وتقدم فى الحال .

مشروب الكاكاو المثلج

المقادير :

نصف فنجان كاكاو ، من نصف إلى ثلثى فنجان سكر ، نصف فنجان ماء ، قطعتان من القرفة الخشب أو ذرة كبيرة من القرفة ، ٦-٨ حبات من القرنفل ، كيلو لبن (٤ أكواب) .

الطريقة :

* يذاب الكاكاو والسكر فى الماء ثم تضاف القرفة والقرنفل ويرفع الجميع على نار هادئة حتى يغلى ويستمر فى ذلك مدة ٥ دقائق .
* يضاف اللبن ويرفع الخليط ثانيا لدرجة الغليان .
* يصفى ويبرد ثم يثلج ويقدم عند الطلب .

الليمونادة

المقادير :

قشر ليمونه كبيرة ، ملعقتان كبيرتان من السكر ، كوب ماء مغلى
، عصير ليمونه كبيرة أو ليمونتين ، مكعبات من الثلج .
للتجميل : حلقات من الليمون .

الطريقة :

* توضع الطبقة الرفيعة الخضراء أو الصفراء من قشر الليمونة
والسكر والماء المغلى ويقلب الخليط حتى يبرد ثم يصفى .
* يضاف عصير الليمون إلى الخليط السابق .
* تملأ الكأس بالليمونادة ويضاف إليها مكعبات الثلج ويجمل
السطح أو حافة الكأس بحلقة من الليمون .

الشاي المثلج بالنعناع

* يوضع بكل كوب مقدار من أوراق النعناع الخضراء المهروسة
قليلاً وتضاف إليها مكعبات الثلج ثم يصب الشاي الساخن فوق
مكعبات الثلج .

مشروب العرقسوس

* يؤخذ مقدار من العرقسوس ويرش خفيفاً بالماء ويدلك جيداً
وهكذا حتى يندى ويقتم لونه .
* يوضع فى شاشة وتربط على هيئة صرة وتوضع فى اناء به

ماء بادر وتقلب أنا فأننا مدة ربع ساعة أو أكثر ، يصفى بعدها
العرقسوس ويقدم باردا أو مثلجا .

مشروب التمر هندي

* تغسل قطعة من التمر هندي عدة مرات ثم تنقع في مقدار من
الماء يكفي لتغطيتها وتترك منقوعة مدة لا تقل عن أربع ساعات ،
* يصفى ويحلى بالسكر وتعاد تصفيته ويقدم .

مشروب الكركديه

* يغسل الكركديه جيدا ثم ينقع في قليل من الماء البارد .
* يصفى ويحلى بالسكر وتعاد تصفيته ويثلج ويقدم .

الفصل الثاني

المشهييات

أوردشر حلقات البيض

المقادير :

٤-٦ بيضات ، كوب صلصة مايونيز متبلة جيدا ، ٢٠١ من
الخيار الكبير نوعا ، ٤ من الطماطم الجامدة الحمراء ، ٢ ملعقة
كبيرة مقنونس مفرى رفيعا ، مقدار من صلصة الخل المتبلة .

الطريقة :

* يسلق البيض جامدا ويقطع حلقات متساوية .

* توضع صلصة المايونيز بوسط طبق مسطح على هيئة فرشاة
وتغطه بصفيين من حلقات البيض «تغطى كل حلقة جزءا من سابقتها»
* يغسل الخيار جيدا ويجفف ويترك بقشره ويقور لازالة البذور
ويقطع مكعبات فى حجم زهر الطاوله .

* تغسل الطماطم وتقشر وتزال البذور وتقطع مكعبات فى حجم
مكعبات الخيار .

* يجمع الطبق بوضع حلقة من مكعبات الخيار حول حلقات
البيض وتليها حلقة من مكعبات الطماطم .

* ترش الخضر فقط بالمقنونس المفرى وصلصة الخل المتبلة جيدا

مقادير وطريقة عمل صلصة الخل :

تخلط ملعقة من الملح الخشن مع ثمن ملعقة صغيرة من الفلفل
بملعتين كبيرتين من الخل الاحمر ويقلب الخليط جيدا ثم يضاف ٦
ملاعق كبيرة زيت ويضرب بمضرب أو شوكة لمدة ٥ دقائق حتى يغلظ

قوامها نوحا ويختلط الزيت بالخل جيدا .

أوردشر الفلفل

المقادير :

عدد ٦ من الفلفل الرومى الكبير ، ربع كيلو جن بويل كريم ،
نصف كوب صلصة مايونيز وملعقة كبيرة من البصل المفروى ، ملعقة
كبيرة من الجرجير المفروى ، ملعقة كبيرة من الزيتون الاخضر المقطع
الطريقة :

* يغسل الفلفل ويجفف ويقطع حلقة من جهة العنق وتزال البنور
والجزء اللحمى الابيض .

* تدلك الجبن جيدا ويضاف اليها باقى المقادير (المايونيز والبصل
والجرجير والزيتون) ويقلب الخليط حتى تتجانس مكوناته .
* يحشى الفلفل بخليط الجبن ويقدم على صحن مفروش بالخس
المقطع رفيعا ويكمل باريا ع الطماطم .

أوردشر التونة

المقادير :

فنجانان من ورق الخس المقطع رفيعا كالشعر ، عدد ٦ من
البطاطس الناضجة المقطعة مكعبات ، فنجانان من البسلة المسلوقة أو
بازلاء العلب ، بصلة صغيرة مبشورة ، ملعقة صغيرة مسطحة ملح
، نصف ملعقة صغيرة مسطحة فلفل ، فنجان مايونيز ، ملعقتان
كبيرتان عصير ليمون ، علبه تونة .

الطريقة :

* يغطى قاع وجوانب صحن تقديم كبير وعميق بالخس المقطع .
* تخلط البطاطس والبازلاء والبصل والملح والفلفل فى سلطانية
ثم يضاف المايونيز وعصير الليمون ويقلب بخفة .
* يوضع الخليط فى الصحن المعد على فرشاة الخس ويجعل
السطح بقطع التونة والمقنوس المفرى .
ملحوظة :

يمكن اضافة علبه أخرى من التونة لخليط الخضروات والمايونيز .

أوردشر الدجاج

المقادير :

فنجانان من الدجاج الناضج المقطع مكعبات ، ثلاثة أرباع فنجان
من كرفس مفرى ، ثلاثة أرباع فنجان من البازلاء المسلوقة أو بازلاء
العلب ، ثلاثة أرباع فنجان من مكعبات الجزر المسلوق ، ٤ ملاعق
كبيرة من الفلفل الأخضر المفرى ، نصف فنجان من صلصة المايونيز
ملعقتان كبيرتان من الكريمة ، ملح وفلفل وعصير ليمون .
للتجميل : زيتون أخضر ، مقنوس وجرجير .

الطريقة :

* تخلط جميع المقادير (عدا المايونيز) ويتبل الخليط والفلفل
والليمون . * يوضع الاوردشر فى الصحن المفروش بورق الجرجير
وبالمايونيز ويجعل بالزيتون والمقنوس .

كوكتيل الفلفل

المقادير :

عدد ٣ من الفلفل الاخضر الرومى كبير الحجم مثلجة ، ٦ ملاعق
كبيرة مسطحة من أى نوع من السمك الناضج المقطع ، ٦ ملاعق
كبيرة مسطحة من الكرفس المقطع مكعبات ، ٦ ملاعق كبيرة مسطحة
من مكعبات الخيار ، ٦ ملاعق صغيرة عصير ليمون ، ٦ ملاعق كبيرة
مسطحة مايونيز ، نصف ملعقة صغيرة مسطحة ملح ، بضع ذرات
من الفلفل الاحمر (بالبريكا) ، عدد ٦ حلقات من الليمون .

الطريقة :

- * تقطع كل فلفلة نصفين بالطول وتزرع البنور .
- * يخلط السمك بالكرفس والخيار وعصير الليمون والمايونيز .
- * تملا انصاف الفلفل بالخليط وترش بالبريكا وتجميل بالليمون .

الفطير المحشو "ريسولز"

المقادير :

الفطير ، ملء ٦ ملاعق كبيرة دقيق ، ذرة ملح ، ٣ ملاعق كبيرة
زبد (٧٥-٨٠ جرام) بيضة صغيرة ، ماء بارد للعجن .
الحشو : ملء ٣ ملاعق كبيرة لحم ناضج مفروى ، ملعقة كبيرة
مسطحة زبد ، ملعقة كبيرة مسطحة دقيق ، ٢ ملعقة كبيرة بهريز ،
ملعقة صغيرة مقنونس مفروى رفيعا .

الطريقة :

* ينخل الدقيق مع الملح وتضاف الزبد وتقطع بالسكين قطعاً صغيرة ثم تفرك بأطراف الأصابع حتى يختفى فى الدقيق ثم تعمل حفرة فى الوسط تصب فيها البيضة وقليل من الماء البارد ويعجن الخليط بسكين عريضة الى أن تتكون عجينة يابسة نوعاً ثم توضع العجينة على لوح مرشوش قليلاً بالدقيق وتعجن بخفة .

* لعمل الحشو تعمل صلصة بيضاء سميكة بالدقيق والزبد والبهريز ثم يضاف اليها اللحم الناضج المفروى والمقنونس وتبيل جيداً .
* يفرد الفطير رفيعاً جداً ويقطع نوائر قطرة ٧-١٠ سم ثم يوضع مقدار ملعقة صغيرة من الحشو بوسط الدائرة وتندى الأطراف بالماء وتطوى الحلقة نصفين وتلصق جيداً .
* ترحى بنظام فى صحن التقديم وتعمل بالمقنونس .

ريسولز محشو بالدجاج

كمقادير الريسولز باللحم باستعمال لحم الطيور للحشو .

ريسولز بالصاج

كالمسابق ويحشى الفطير بخليط مكون من ثمن كيلو عصاج وملعقة من الطحينة ونصف ملعقة خل وملعقة حلو ، مقنونس مفروى وتبيل جيداً .

الفصل الثالث

الحساء

حساء البطاطس

المقادير :

من ١-٢ فص ثوم (ويمكن الاستغناء عنه) ملح ، ثلث كيلو
«٣٠٠ جرام» بطاطس قديمة (توزن بعد تقشيرها) عدد ٢ ملعقة كبيرة
عدد ٢ بصلة كبيرة ملعقتان زبد (٥٠ جرام) ، ٢ ملعقة شوربة زيت
، ماء ٣ أكواب بهريز دجاج (وقد يصنع من مكعب شوربة الدجاج)
ورقة لارو أو فصان من الحبهان .

للتقديم : ١-٢ ملعقة كبيرة جبن رومى مبشور ، للتجميل مقنونس
الطريقة :

* يلقى الثوم المقشور فى حالة استعماله فى بهريز الدجاج
ويترك بضع دقائق حتى يكتسب البهريز نكهة الثوم ثم يستغنى عنه .
* يقطع البطاطس المقشور والبصل المقشور كعيدان الكبريت
طول ٤سم وعرض حوالى ثلاث أرباع سم .

* تشوح الخضر فى خليط الزبد والزيت الساخن لمدة ٥-١٠
دقائق أو حتى يصير لونها ذهبيا فاتحا مع ملاحظة تغطية الاناء
وهزه من وقت لآخر .

* يضاف البهريز والتوابل واللاورد أو الحبهان وتترك الحساء
على النار الهادئة لمدة ١٠ دقائق ثم تقدم بعد رشها بالجبن الرومى
المبشور وتجميل بأوراق المقنونس .

حساء الفول النابت

نصف قدح فول نابت ، ٣ ملاعق زيت ، بصلة ، عصير ليمونه ،
ملح وفلفل ، عدد ٢-٣ فص مستكى ، ملعقة مقدونس مفري
الطريقة :

* ينقى القمح ويقشر ويغسل جيدا ويوضع فى اناء ويغطى بالماء
ويترك منقوعا لمدة ١٢ ساعة .

* يرفع على النار حتى ينضج وينهرى ويضاف اليه مقدار من
الماء كلما احتاج الامر .

* يصفى بمصفاة الخضر الضيقة الثقوب ويضاف للناتج مقدار
من مرق الدجاج أو اللحم للسبك المطلوب .

* تتبل الشورية بالتوابل ويعاد غليها على النار مدة ٥ دقائق مع
التقليب وتقدم ساخنة .

حساء العدس البلدى

المقادير :

فنجانان عدس ، ٥-٧ فناجين ماء ، قليل من الملح والكمون ، ٢-٣
ملاعق زيت ، خبز افرنجى ، زيت لتحمير مكعبات الخبز .

الطريقة :

* ينقى العدس ويغسل ثم يوضع فى الماء البارد فوق النار حتى
ينضج .

* ويصفى العدس ويتبل بالملح والكمون ويقدح الزيت ويوضع فوقه .

* يقطع الخبز مكعبات صغيرة ويحمر في الزيت ثم يقدم مع الحساء .

حساء العدس البلدى بالبصلة المحمرة

المقادير والطريقة :

* يعمل كالسابق ويصفى (تستخدم مقادير حساء العدس البلدى السابق)

* تحمر بصلة مفرية في مقدار الزيت (٢-٣ ملاعق) وتضاف للعدس المصفى .

* تتبل بالملح والكمون وتقدم مع الخبز المحمر في الزيت .

حساء الطماطم بالكرفس

المقادير :

ملعقة كبيرة زيت ، ملعقة كبيرة زبد أو سمن ، عدد ٢ بصلة متوسطة مفرية ، عدد ٣-٤ من أفرع الكرفس البيضاء (تفري) ، نصف كيلو طماطم حمراء ناضجة (تفري) كوب ونصف كوب بهريز ابيض (قد يصنع من مكعب شوربة البجاج) ، ثوابل على حسب الرغبة ، ملعقة كبيرة من صلصة الطماطم الغليظة (صلصة علب) .
للتجميل : أوراق كرفس داخلية صغيرة بيضاء ، قليل من أوراق الكرفس المفرية .

الطريقة :

* يشوح البصل والكرفس المفري في خليط الزبد والزيت الساخن

لبضع دقائق مع استمرار التقليب حتى لا تنغرق البصل ثم تضاف الطماطم المفرية وكذا البهريز وتترك على نار هادئة لمدة ١٥ دقيقة حتى ينضج الجميع ثم تصفى .

* يعاد الناتج من التصفية للأناء ويرفع على النار الهادئة لبضع دقائق ثم تتبل بالتوابل ويضاف إليها ملعقة صلصة طماطم العلب مع التقليب ويعاد غليها .

* تصب في فناجين الحساء ويوضع بكل فناجان قليل من أوراق الكرفس المفرية وتكمل الفناجين بأوراق الكرفس البيضاء .

حساء الأوز

المقادير :

١ ملعقة كبيرة زيت أو سمن ، ٣ ملاعق كبيرة من مسحوق الارز المنسحق الناعم ، ملء ٢ كوب خلاصة لحم (ويمكن استعمال مكعب واحد من شوربة اللحم) ، نصف كوب لبن ، ملح وفلفل ، صفار ١-٢ بيضة ، ٢-٣ ملاعق كبيرة من سطح اللبن الدسم .

للتقديم : مكعبات من الخبز المحمر .

الطريقة :

* يسخن الزيت أو السمن ويضاف اليه مسحوق الارز ويقلب الاثنان معا حتى يصفر اللون ثم تضاف خلاصة اللحم مغلية مع التقليب بقوة بالمضرب السلك ويستمر في التقليب حتى الغليان ثم تهدأ النار ويترك الحساء على النار مدة نصف ساعة حتى ينضج

مسحوق الارز مع التقليل من وقت لآخر .

* ينزع الريم ويضاف اللبن بعد غليه ثم يضاف الملح والفلفل .

* يقلب صفار البيض وسطح اللبن الدسم فى سلطانية الشورية

ثم تصب الشورية فوق خليط صفار البيض بسرعة مع التقليل

بالمضرب السلك وتضاف مكعبات الخبز وتقدم مكعبات الخبز المحمرة

بمفردها مع الشورية فى طبق ملائم ليأخذ كل فرد حاجته منها .

شورية الحب السعودية

المقادير :

من ١-٥ ر فنجان قمح مقشور ، ماء يكفى لتفطيته ، مرق لحم

أو طيور (وقد يصنع من مكعبات شورية الدجاج أو اللحم) وقد

يصنع من كمون ، حبهان ،

الطريقة :

* ينقى القمح ويقشر ويغسل جيدا ويوضع فى اناء ويغلى بالماء

ويترك منقوعا لمدة ١٢ ساعة .

* يرفع على النار حتى ينضج وينهرى ويضاف اليه مقدار من

الماء كلما احتاج الامر .

* يصفى بمصفاة الخضر الضيقة الثقوب ويضاف للناج مقدار

من مرق الدجاج أو اللحم للسبك المطلوب .

* تتبل الشورية بالتوابل ويعاد غليها على النار مدة ٥ دقائق مع

التقليل وتقدم ساخنة.

الفصل الرابع

اللدوم والطور

الكستليتة المشوية بالنعناع

المقادير :

٤-٦ من كستليتة ضأن كبيرة الحجم ، ملعقتان كبيرتان مقدونس مفروم ، ملعقتان نعناع مفروم ، ١٥ ملعقة كبيرة زبد ، فص ثوم مهروس ، طماطم مشوية للتقديم .

الطريقة :

- * يعمل بالجزء اللحمي لكل واحدة من الكستليتة جيب طوله ٥سم يشقها بالسكين من الخارج حتى العظمة .
- * تدعك الزبد جيدا ومعها المقدونس والنعناع والثوم وتحشى الجيوب بهذا الخليط وتشوى لمدة ١٥-٢٠ دقيقة مع ملاحظة قلبها مرة واحدة ويملح اللحم بعد قلبه ليحتفظ بعصارته ، أما اذا رش عليه الملح نيئا فان عصارته تخرج .
- * تجميل بالطماطم المشوية وتقدم .

كفتة الكبد

المقادير :

- ربع كيلو كبد بتلو ، بصلة صغيرة ، ملح وفلفل ، ربع كيلو بطاطس مسلوقة ومهروسة ، ملعقتان كبيرتان من المخلل المفري ، بيض ويقسمات وسمن للتحمير .
- للتقديم : بطاطس محمرة وصلصة طماطم .

الطريقة :

* يغسل الكبد جيدا بالماء ثم يغلى على النار مدة ١٠ دقائق فى ماء مملح ويصلى صحيحة .

* يشطف الكبد ويفرى مع البصل المخلل بالمفراة ثم يخلط بالبطاطس ويعجن الخليط جيدا ويشكل كرات فى حجم عين الجمل الكبير .

* تتبل الكفتة فى الدقيق ثم تغطى بالبيض والبقسماط وتحمر فى السمن الغزير - ترفع على ورقة مكرمشة .

* ترتب فى صحن وتكمل بالمقدونس ويقدم معها مقدار من البطاطس المحمرة وصلصة طماطم أو حسب الرغبة .

رستو اللحم بالمنديل

المقادير :

نصف كيلو لحم مفرى ناعما ، قليل من جوزة الطيب والقرنفل المسحوق ، ملح وفلفل وبهار ، ملعقة كبيرة بصل مفرى ناعما ، ٣ ملاعق كبيرة خبز افرنجى بايت منقوع فى الماء ومصور منه جيدا ، صفار بيضتين ، ملعقة سمن ، ربع منديل خروف .

الطريقة :

* تخلط جميع المقادير وتعبن جيدا ثم يشكل الخليط على هيئة اسطوانة متوسطة السمك ويلف فى المنديل النظيف جدا ثم توضع الاسطوانة على حاج مدهون خفيفا بالسمن وتخبز فى فرن

حار مدة ربع ساعة ثم تهدأ الحرارة ويترك حتى ينضج - ترفع من الفرن وتلف بورقة وتترك حتى تبرد ثم توضع فى الثلاجة حتى تبرد تماما .

* تقطع حلقات وتعمل بالخس وحلقات الطماطم بنوق سليم .

قالب اللحم البارد

المقادير :

ثلاثة أرياع كيلو من اللحم المفروى الاحمر ، بصلة مبشورة ناعما ، ٢-٣ من سيقان الكرفس مقطعة رفيعا جدا ، ملعقة كبيرة سمن سايح ، فتجان شأى من فتات خبز افرنجى بايت ، ملح وفلفل وبهار ، بيضتان وابن للعجن (حوالى نصف فتجان) .

للحشو : ٢-٣ بيضات مسلوقة جامدا ويمكن الاستغناء عنها .

الطريقة :

* تخلط المقادير الخمسة الأولى بعضها ببعض وتدعك جيدا جدا حتى تتجانس ثم يتبل الخليط بالملح والفلفل والبهار ويضاف البيض المربوب خفيفا ومقدار كاف من اللبن مع التقليب الجيد حتى يصير الخليط ليئا نوعا .

* يدهن قالب خبز مستطيل بالسمن (مقاس ٧ فى ٤ فى ٣ بوصات) ثم يرش يقليل من البقسماط .

* يكبس نصف خليط اللحم فى القالب ويرتب البيض فى الوسط ويغطى بباقى خليط اللحم ويساوى السطح جيدا أو يكبس خليط

- الحم كله فى القالب (فى حالة الاستغناء عن الحشو) .
- * يدهن السطح خفيفا بالسمن ثم يغطى بورقة زيد مزبوجة مدهونة وتربط لاسفل بدوابة .
- * يخبز بوضعه فى الرف الاوسط لفرن متوسط الحرارة لمدة ساعة الى ساعة ونصف أو حتى ينضج .
- * يرفع من الفرن ويترك حتى يهدأ قليلا ثم يقلب فى صحن ويترك حتى يبرد تماما ثم يقطع ترنشات عرضا بسكين حادة .

كروكيت اللحم

المقادير :

- ثلاث كيلو من اللحم الناضج ، ملعقتان كبيرتان مقنونس مفرى ، ملح وفلفل وبهار ، جوزة الطيب ، فنجان صلصة بيضاء غليظة ، ٣ حبات من الطماطم المتوسطة ، بيض وبقسماط للتغطية .

الطريقة :

- * يفرى اللحم أو يقطع مكعبات صغيرة جدا ويخلط بالمقنونس ويتبل بالتوابل .
- * تعمل صلصة بيضاء غليظة (ملعقة كبيرة سمن ، ٢ ملاعق كبيرة مسطحة دقيق ، فنجان لبن) وتتبل جيدا .
- * تقشر الطماطم وتزال بذورها وتفرى وتضاف للصلصة البيضاء وتخلط معها .
- * يضاف اللحم بالمقنونس لخليط الصلصة بالطماطم مع التقليب

ويفرد الخليط فى طبق مسطح ويترك حتى يبرد .
 * يقطع قطعاً متساوية وتشكل كل قطعة على هيئة اسطوانة
 ويراعى غمس اليد فى الدقيق اثناء التشكيل .
 * تكسر بيضة كبيرة للتغطية ويضاف اليها ملعقة صغيرة زيت
 ويتبل البيض بالملح والفلفل .
 * تغطى بالبيض المخلوط بالزيت ثم بالبقسماط وتحمّر فى
 السمن المقدوح مع تقليلها انا فانا حتى تحمر لونها بالتساوى - ترفع
 على ورقة مكرمشة لامتصاص السمن الزائد وتقدم مجملة بالليمون
 والمقدونس وقد تقدم باردة .

المبار

المقادير :

حوالى نصف كيلو مبار ضان ، ربع - نصف كيلو لحم مفروم ،
 كوب ونصف أرز ، بصلة كبيرة مفرية ، ملعقة كبيرة مقنونس مفروم
 ، ملعقة حلوشيت مفروم ، ملعقة حلونعتاع جاف ناعم ، ٢-٣ من
 الطماطم المتوسطة الحجم مقشورة ، ملح ، فلفل ، بهار .

الطريقة :

* يزال دهن الامعاء بقدر المستطاع ثم تغسل جيدا وتقلب باليد
 أو بوضعها فى صنبور المياه ، ثم يفتح فيساعد اندفاع الماء على قلب
 المبار .

* يوضع المبرار فى مصفاه ويرش بكمية من الملح ويدعك بخفة للتخلص من المادة المخاطية ثم يشطف جيدا وبعدها يغسل بالذبيق والملح والصابون حتى ينظف تماما ويشطف جيدا ثم يقلب ثانيا ويعاد تنظيفه بنفس الطريقة .

* لعمل الخلطة يدعك البصل المقرى بالملح والفلفل والبهار ويضاف اليه اللحم المقروم والارز النظيف المغسول والمقنونس والشبت والنعناع والطماطم المقطعة قطعاً صغيرة .

* يحشى المبرار بخلطة الارز السابقة ويستحسن استعمال قمع صفيح بدون مصفاه .

* يربط بفتلة على مسافات متباعدة ويخرم بالشوكة ويسلق فى ماء مغلى ملح حتى ينضج (من ٢٠-٣٠ دقيقة) .

* يصفى من ماء السلق ويخمر فى السمن ثم يفك الخيط ويرص المبرار فى طبق مسطح ويقدم مجملاً بالليمون المقطع حلقات والمقنونس .

الببيض الاسكتلندى

المقادير :

٤ بيضات مسلوقة جامدا ، ثمن كيلو لحم ، سجق افرنجى بقرى ناعم ، ثمن كيلو لحم مقرى ناعماً أو ربع كيلو لحم مقرى ناعماً متبللاً تتبيلة مرتفعاً بالملح والفلفل والبهار وجوزة الطيب ، ملعقة حلو ذبيق متبل بالملح والفلفل وعصير بصلصة صغيرة ، ملح وفلفل وجوزة

الطيب ، بيض وبقسماط للتقطية ، سمن للتحمير ،
الطريقة :

* يقشر البيض باحتراس ويغلى بقليل من البقيق المتبل .
* يفرى اللحم ناعما مرتين وقد يدق فى الهون ثم يتبل بعصير
البصل والملح والفلفل وجوزة الطيب .
* يضاف خليط اللحم الى السجق ويعجن الخليط جيدا جدا ثم
يغلى بالبيض والبقسماط. وتحمر تحميرا غزيرا ويرفع من السمن
على ورقة مكرمشة ويبرد .

* تقطع الواحدة نصفين عرضا بسكين حادة ويقدم باردا فيوضع
كل نصف على حلقة من الطماطم أو الخيار ويجمل الصحن بسلطة
الخضر المزوج بالصلصة الفرنسية .

دجاج شرقى

المقادير :

لحاجة كبيرة ، ملعقتان مكيرتان سمن ، ملعقتان كبيرتان خل ،
ملح وفلفل ، نصف فنجان من الكرفس المقطع مكعبات أو من الفلفل
الاخضر الرومى المقطع قطعاً صغيرة ، بصلتان متوسطتان ، ملعقة
كبيرة دقيق .

للتقديم : ٣ فناجين من الارز المسلوق ، سلطة خضر .

الطريقة :

* يعد الدجاج وتقطع الواحدة ست أو ثمانى قطع ثم تحمر فى

السمن ويضاف اليها الماء والملح والفلفل وبصلة صغيرة مقطعة ويغطى الاناء ويترك على نار متوسطة حتى يقرب الدجاج من النضج مع اضافة قليل من الماء كلما احتاج الامر .

* يقطع الكرفس قطعاً صغيرة (الرأس الأبيض قطعاً) أو يقطع الفلفل الأخضر قطعاً صغيرة ويقطع البصل حلقات رفيعة .

* تضاف الخضر المعدة الى الدجاج ويضاف الخل وقليل من الماء اذا لزم الحال ويعاد تبديل محتويات الاناء ويترك على النار حتى يتم النضج .

* قبل التقديم مباشرة يذاب البقيق في قليل من الماء ويضاف لخليط الدجاج ويقلى على نار هادئة حتى ينضج البقيق ويغلظ قوام الصلصة الموجودة .

* يسلق الارز ويترك في مكان ساخن لحين التقديم (يسلق الارز في الماء أو البهريز المصنوع من مكعب شوربة الدجاج) .

* يغرف الارز في صحن كبير مستطيل أو مستدير ويعمل تجويف بوسطه ، ثم يصب الدجاج بالخضر في التجويف ويقدم ساخناً في الحال ومعه سلطة الخضر في صحنها الخاص .

دجاج بالكرونة والصلصة

المقادير :

دجاجة مسلوقة وزن كيلو نيئه ، ٢-٣ ملاعق زيت ، وعدد ٢ من الفلفل الأخضر الطوم قطع حلقات رفيعة ، ٢ من البصل المقطع

حلقات رفيعة ، ٢-٣ فصوص ثم ، نصف كيلو مكرونة مقصوصة
أو شريط ، ٣ أكواب طماطم مصفاة ، ملعقة من رأس الكرفس
المقطع رفيعا ، ملعقة صغيرة من فلفل أحمر بارد .
للتجميل : ملعقة خلو مقنونس مفري .
الطريقة :

* ينزع عظم النجاجة المسلوقة الباردة ويقطع اللحم قطعاً كبيرة
نوعاً .

* يوضع الفلفل الأخضر والبصل والثوم والزيت في حلة وترتفع
علي نار هادئة مع التقليب أنا فأنا حتى تلين الخضار ثم تضاف إليها
الطماطم والتوابل (الملح ، والفلفل الأحمر والكرفس) ويترك الخليط
على النار مدة ٢٠ دقيقة مع التقليب أنا فأنا .

* تسلق المكرونة وتصفى من ماء السلق وتشطف بالماء البارد .
* توضع المكرونة في صحن من الألمنيوم أو النحاس المنكل أو
صحن صيني وفي وسطها قطع الدجاج .

* ترش صلصة الطماطم السابقة بنظام خاص على محتويات
الصحن وخبز في فرن متوسط الحرارة مدة نصف ساعة أو حتى
تتشرب نكهة الصلصة للمكرونة وقطع الدجاج أما الصحن الصيني
فيسخن باحتراس بوضعه على حلة بها ماء ساخن .

* يقدم ساخناً بعد رش مقدار من المقنونس المفري بنظام على
السطح .

الفصل الخامس

بديلات اللحوم

العجة بالفل المدمس

المقادير :

٤ بيضات ، ٤ ملاعق كبيرة فول مدمس ، بصلة مفرية ، سمن أو زيت ، ملعقة حلو مقدونس مفري ، ملح وفلفل ، كمون ، ملعقة سمن أو ملعقتان من الزيت للتحمير .

الطريقة :

* يقشر الفول المدمس ويدهك أو يمرر من مصفاة الخضر الخاصة .

* يحمر البصل فى السمن أو الزيت حتى يصفر لونه فيرفع من فوق النار ويترك ليهدأ قليلا .

* يخفق البيض ويضاف اليه الفول والبصل والمقدونس والملح والفلفل والكمون ويمزج الجميع .

* يقدح قليل من السمن أو الزيت فى مقلاه مستديرة ويصب بها الخليط وعندما يحمر السطح السفلى تقلب ويحمر السطح الآخر ، وتقدم مجملة بالمقدونس .

البيض الاسكتلندى بالعدس

المقادير :

٤ بيضات مسلوقة جامدا ، حوالى نصف فنجان شاي عدس أصفر ، ملعقة صغيرة مقدونس مفروم ، بشر ليمونه ، ملح وفلفل ، ٥ ١ ملعقة كبيرة زبد أو مسلى ، ٤ ملاعق كبيرة فتات خبز افرنجى

بايت منخول ، ملعقة صغيرة زعتر ، ملعقة حلوة دقيق متبل بالملح والفلفل ، بيض وبقسماط للتغطية ، سمن أو زيت غزير للتحمير .

الطريقة :

* يطهى العدس مع قليل من الماء وقطعة بصل ثم يصفى ويخلط بالمقدونس والزعتر وبشر الليمون وفتات الخبز والزبد أو المسلى السايح وتتبّل بالملح والفلفل ويعجن الخليط جيدا ويقسم أربعة أقسام .
* يقشر البيض ويغطى سطحه بقليل من الدقيق المتبل ثم تغطى كل بيضة بقطعة من خليط العدس ويساوى عليها الخليط جيدا وتبط الاطراف لسهولة الارتكاز وتغطى بالبيض والبقسماط .

* يحمر فى السمن أو الزيت الغزير وترفع منه وتترك لتبرد نوعا فتشقى نصفين عرضا بسكين حادة ويوضع كل نصف على مستدير من الخبز المحمر ويقدم معه صلصة الطماطم فى قاريتها .

أقراص البيض بالخضر

المقادير :

حبة بطاطس مسلوقة كبيرة ، طماطم كبيرة ، بصلة كبيرة ،
ملعقة كبيرة سمن ، ماء ملعقة صغيرة مقدونس مفرى ، ٤-٥
بيضات ، ملح وفلفل ، سمن للتحمير البسيط .

الطريقة :

* تقشر البطاطس المسلوقة وهى ساخنة وتهرس بشوكة ، تغسل
الطماطم وتقشر وتنزع بذورها وتقطع قطعاً صغيرة .

* يفرم البصل ويحمر فى السمن ثم تضاف اليه البطاطس والطماطم ويقلب الجميع على النار مدة ٣-٥ دقائق ثم يرفع الخليط من فوق النار ويبرد .

* يكسر البيض فى سلطانية ويضاف اليه الملح والفلفل ويقلب بشوكة حتى يمتزج الصفار بالبياض ثم يضاف للخليط السابق ويعاد تبديل الخليط بالملح والفلفل ويقلب الجميع حتى تتجانس المكونات * يحمر فى شكل أقراص وذلك بأن يقدح السمن وتوضع به ملعقة كبيرة من الخليط وتحمر على الوجهين وتكرر العملية حتى ينتهى الخليط .

* ترص الاقراص فى طبق صينى مسطح وتجميل بعرق من المقدونس وتقدم ساخنة .

طاجن العدس بالجبنة

المقادير :

٣ فناجين عدس بجبنة ، نصف رأس ثوم مفرى ناعما ، بصلة كبيرة مقطعة حلقات ، عدد ٢ ثمرة متوسطة من الطماطم مقطعة حلقات ، ٣ ثمرت من الفلفل الرومى مقطعة قطعاً صغيرة أو ملعقة صغيرة فلفل أخضر حريق مفرى ، ٤ ملاعق كبيرة زيت ، ملح وفلفل ، ماء كاف للنضج .

الطريقة :

* ينقى العدس مرارا ويجفف ثم ينقى جيدا كما تعد باقى المقادير

وتخلط ببعضها .

* يخلط العدس بباقي المقادير ويوضع فى طاجن ويؤزج فى الفرن ،
ويضاف اليه الماء كلما احتاج الامر مع قلبه انا فأننا ويترك حتى
ينضج .

البيض المغسول بالعدس

المقادير :

ثمن كيلو عدس أصفر ، ملعقة كبيرة سمن ٣-٤ بيضات ، ٤
ملاعق كبيرة لبن ، ملح وفلفل ، ملعقة حلو مقبونس مفرى - للتقويم:
فاصوليا خضراء مسلوقة أو سوتيه .

الطريقة :

* ينقى العدس من الحصى ويغسل عدة مرات بالماء البارد .
* يغلى الماء ويوضع به العدس المغسول ويسلق على نار هادئة
حتى يقرب من النضج فيضاف الملح ويترك ليبرد قليلا ثم يصفى من
ماء السلق .

* يسخن السمن ويضاف اليه اللبن والعدس المسلوق - يكسر
البيض فى سلطانية ويضاف اليه الملح والفلفل ويقلب بشوكة حتى
يمتزج الصفار بالبياض ثم يضاف الخليط للعدس السابق ويقلب على
نار هادئة ثم ينزع من فوق النار عندما يبدأ فى التجمد - يضاف
المقبونس المفرى ويقلب ويغرف ساخنا وحوله الفاصوليا الخضراء
السوتيه

الفصل السادس

السلطات والخضر

مراكب سلطة الخيار

المقادير :

عدد ٤ من الخيار الصحيح الكبير الحجم نوعا ، نصف فنان من الطماطم المقشورة المقطعة مكعبات نصف فنان من الخيار والمقشور المقطع مكعبات نصف فنان من مكعبات البصل الاخضر أو البلى غير الفريق أو الطليانى ، وربع فنان من الصلصة الفرنسية .

الطريقة :

* يغسل الخيار جيدا ويجفف وتشق كل واحدة طولاً نصفين وينزع لب القطع بالمقوار ويقطع جزء صغير بانحراف فى طرفى كل نصف لتكوين مراكب صغيرة .

* تخلط الطماطم والخيار والبصل المقطع ثم يتبل بالصلصة الفرنسية .

* تملأ المراكب بالخضر المتبلة السابقة وترص بنظام على فرشاة من خس السلطة .

سلطة الطماطم بالجبن

* تختار طماطم جامدة مستديرة ، تلقى دقيقة فى ماء مغلى لنزع قشرتها .

* تقور قليلا من الوسط وترش بالملح وتقلب حتى تتصفى .

* تتلج ثم يملأ الوسط بودة من الجبن الابيض المدهوك وترش بقليل من التعناع الجاف ، أو تقطع الطماطم الى ٦ أقسام دون أن

تتفصل فى القاع وترفع على شكل زهرة مفتوحة على ورقة خس ويملا الوسط بودة من الجبن الابيض المدهور وترش بقليل من النعناع الجاف .

الباذنجان بالطحينة "بابا غنوج"

المقادير :

نصف كيلو باذنجان رومى مشوى ، ٢-٣ بصلات مشوية نصف
فنجان طحينة ، ٢-٣ ملاعق كبيرة عصير ليمون أو خل أو خليط
منهما قليل من الماء ، ٣-٤ فصوص ثوم ، ملح ، كمون (قد يستغنى
عنه) ملعقة صغيرة مقنونس مفروم .

الطريقة :

* يقشر الباذنجان المشوى وكذا البصل ويفرمان ناعما .
* يضاف الخل أو الليمون الى الطحينة ويقلب معها جيدا بملعقة
من الخشب ثم يضاف الماء قليلا قليلا حتى نحصل على القوام
المطلوب ويراعى أن تغطى الطحينة ظهر الملعقة بطبقة خفيفة .
* يضاف الثوم المدقوق ناعما والباذنجان والبصل الى الطحينة
ويتبل الجميع بالملح والفلفل والكمون .
* تغرف فى صحن وتجميل بالمقنونس المفروم - وتقدم .

الطماطم المحشوة

المقادير :

عدد ٨-١٢ من طماطم جامدة مستديرة ، ٣-٤ ملاعق كبيرة

عصاج ، ٣-٤ ملاعق كبيرة أرز مسلوق أو فلفل ، ملعقة صغيرة مقنونس مفري ، ملح وفلفل ، قليل من السمن ، عدد من ٨-١٢ من نوائر الخبز المقدد (توست) .

الطريقة :

* تغسل الطماطم وتجفف وينزع الغطاء ثم تقور وتبتل كل واحدة بقليل من الملح والفلفل وتكفى وتترك مدة ١٠ دقائق .

* يعمل العصاج ويضاف اليه ملعقة كبيرة من المستخرج من الطماطم وتترك حتي تتسبك ويضاف المقنونس والارز وتبتل الخليط بالملح والفلفل .

* تحشى الطماطم بالخليط ويلاحظ أن يكون الحشو مرتفعا ثم تدهن بالسمن وترص فى صينية مدهونة وتخبز فى الرف الاوسط لفرن متوسط الحرارة لمدة ١٠-١٥ دقيقة ثم ترفع باحتراس وتوضع على التوست وتجل بقطع من غطاء الطماطم المستفنى عنه .

الباذنجان على الطريقة القبرصية

المقادير :

٣ من الباذنجان الرومى (حوالى ثلاثة أرباع كيلو) ، ٤ ملاعق كبيرة زيت ، ٤ بصلات متوسطة الحجم (تقشر وتقطع حلقات رفيعة) ربع كيلو ضأن أو بقري مفروم ، ٤ حبات من الطماطم الجامدة (تقشر وتقطع حلقات غليظة) نصف كوب بهريز متبل ، نصف كوب طماطم مصفاة غليظ (بيوريه) ، ٢-٣ بيضات ، نصف كوب من

سطح اللبن الدسم ، ملح وفلفل .

الطريقة :

* يقشر الباذنجان ويقطع حلقات وترش الحلقات بالدقيق وتحمّر

فى ملعقتين من الزيت حتى يبدأ لونها فى الاحمرار - ترفع على ورقة

ثم ترص فى صحن فرن مستدير أو صينية غير عميقة .

* يضاف للزيت المتبقى من تحمير الباذنجان ملعقة كبيرة من

الزيت وعندما يسخن يضاف اليه البصل واللحم ويستمر فى التقليب

على النار الهادئة حتى يحمر اللون خفيفاً - يصب الخليط فوق

الباذنجان .

* تحمر الطماطم فى ملعقة كبيرة من الزيت وتضاف جيداً ثم

يصب فوق طبق الفرن .

* يعاد الطبق للفرن ثانياً ويطهى لمدة ١٥ - ٢٠ دقيقة حتى تجمد

الصلصة ويحمر لونها .

كروكيت البطاطس

المقادير :

نصف إلى ثلاثة أرباع كيلو بطاطس مسلوقة ومهروسة جيداً ،

ملح فلفل ، ملعقة كبيرة سمن أو زبد ، صفار ٢-٣ بيضات ، بيضة

كاملة للتغطية ، فنجان من فتات الخبز الافرنجى الابيض ، زيت أو

سمن غزير للتحمير .

الطريقة :

- * يسيح السمن على النار ويضاف اليه البطاطس المهروسة ويقلبان جيدا ثم ينزع الوعاء من فوق النار ويترك ليبرد ثم يضاف اليه صفار البيض والملح والفلفل ويخفق جيدا مدة ٥ دقائق .
- * يقسم الخليط لقطع متساوية وتشكل كل قطعة لاسطوانة وتغطى بقليل من الدقيق .
- * تدهن كل اسطوانة بالبيض المخفوق ثم تغطى بفتات الخبز وتحمر فى السمن أو الزيت الغزير وترفع على ورقة الامتصاص الزائدة من المادة الدهنية .
- * ترص فى الطبق المعد وتقدم وهى ساخنة .

الجزر بالزبد

الطريقة :

- * يغسل الجزر ويكمت ويترك صحيحا أن كان صغيرا أو يقطع أصابع .
- * يسلق فى ماء مغلى ويضاف اليه الملح حتى ينضج (من ٢٠ - ٣٠ دقيقة) .
- * ينزع من ماء السلق ويضاف اليه قطعة زبد بحجم البيضة الكبيرة لكل ثلاثة أرباع كيلو جزر .
- * يعاد تسخينه ثم يغرف ويرش بالمقدونس المفروى قبل التقديم مباشرة .

الفصل السابع

النشويات

الأرز بالشعرية

المقادير :

كوب أرز ، ١-٢ فنجان شعرية مكسرة أو حسب الرغبة ،
١-٢ ملعقة كبيرة سمن ٢ كوب ماء ساخن ، ملح .

الطريقة :

* ينقى الارز ويغسل ثم ينقع فى ماء ساخن وملح مدة ساعة
وتقلبيه من وقت لآخر خلال مدة النقع - يصفى من ماء النقع ويغسل
بالماء البارد ويصفى منه .

* يقدح السمن وتحمر فيه الشعرية حتى يصفر لونها ثم ترفع
من السمن .

* يحمر الأرز فى السمن المتخلف حتى يسمع له صوت
خشخشة .

* يضاف للأرز الماء الساخن والملح ويترك حتى يغلى فتضاف
الشعرية ويقلب الخليط بخفة - تهدأ الحرارة ويترك حتى ينضج .

* يكبس فى قالب ويقلب فى صحن أو يغرف فى صحن التقديم
قد يجل كالمبين بالشكل أو يقدم بدون تجميل .

الحاج أرز

المقادير :

٢ كوب أرز ، ٢ كوب بهريز طيور + ٢ كوب ماء أو أربع أكواب
بهريز ، ٢-٣ ملاعق زبيب بناتى ، ملعقتان من لوز أو بندق مقشور

أو سودانى مقشور ، ملعقتان من صنوبر أو خليط من الزبيب
والمكسرات حسب الرغبة ، سمن للتحمير ، بهار ،
الطريقة :

* ينقى الصنوبر فى حالة استعماله وتنزع أعناق الزبيب ويفسل
ويجفف تماما .

* يقشر اللوز فى حالة استعماله ويقطع أنصافا أو أرباعا ،
ويقشر السودانى ويقطع أنصاف .

* يقدح السمن ويحمر فيه اللوز أو البنشق أو السودانى حتى
يصفر لونه ويضاف الزبيب والصنوبر فى حالة استعماله ويقلب
الخليط حتى يحمر اللون ثم ينشل .

* يحمر الأرز فى السمن المتخلف حتى يصبح لونه بنياً فاتحاً ثم
يضاف البهريز والماء أو البهريز فقط ويتبل الأرز بالملح وقليل من
الفلل والبهار ويترك حتى يغل .

* تضاف المكسرات «يحتفظ بجزء منها لتجميل السطح» وتقلب
بخفة مع الأرز وتهدأ النار ويترك حتى ينضج .

* يغرف فى صحن ويجميل بالمكسرات المحجوزة ويقدم عادة
كقرشة للطيور أو مقاطع اللحم أو كباب الضأن .

قالب الأرز بالزبادى

المقادير :

مقدار من الأرز المغفل ، سمن - ربع كيلو عصاج بنون طماطم

، سلطانية زيادى .

الطريقة :

* يفرف الأرز المغفل والعصاج فى قالب الماظية فى طبقات متبادلة مع مراعاة الأبتداء والإنتهاء بطبقة من الأرز .

* يقلب القالب فى طبق صينى مسطح كبير ويفلى بالزبادى بعد تتبيله بالملح وخفقه بالشوكة حتى يسيل نوعا ويصبح متجانسا كسلطة الزبادى .

يقدم مجمل بعرق من المقدونس .

الجلس بكمية الجبن

المقادير :

نصف كيلو جلس طازج ، ٣ ملاعق كبيرة سمن ، ١٥ كوب لبن ملح ، فلفل ، جوزة الطيب ، ٣-٤ بيضات كبيرة ، ٣ ملاعق كبيرة جبن رومى مبشور ، ملحقة كبيرة دقيق أو كورن فلور .

الطريقة :

* لعمل كريمة الجبن يضاف اللبن قليلا قليلا الى الكورن فلور أو الدقيق مع التقليب حتى ينتهى اللبن .

* يخفق البيض قليلا ثم يضاف إلى خليط اللبن والدقيق وكذا يضاف الجبن الرومى المبشور ثم يتبل الخليط بالملح والفلفل وجوزة الطيب ويرفع على النار فى حلة من النحاس مع التقليب المستمر بالمضرب السلك حتى يغلى .

* يرفع الخليط من فوق النار ويقلب من حين لآخر حتى يبرد وذلك حتى لا تتكون قشرة على سطحه .

* يدهن صاج مستطيل بالسمن السائخ دهنا جيدا ، ويقطع رقائق الجلاش مستطيلات بحجم الصاج ويحتفظ بالزوائد .

* يوضع نصف عدد مستطيلات الجلاش بالصاج المدهون واحدة فواحدة مع رش قليل جدا من السمن السائخ بين كل طبقة وأخرى ثم توزع القصاصات الزائدة فوق هذه الطبقة بالتساوى ويرش بينها قليل من السمن السائخ .

* يصب خليط كريمه الجبن فى الصاج ويسوى ثم يغطى ببقاى الرقاق وينفس الطريقة .

* يقطع صاج الجلاش بالسكين على شكل معينات يسمح قدر من ملعقة من السمن وتصب على السطح ويترك الصاج مدة نصف ساعة .

* يزج فى فرن متوسط الحرارة حتى يصفر لونها وتنضج .

مكرونة بالكونقال

المقادير :

ربع كيلو مكرونة مسلوقة ، ملح ، فلفل ، بصلة ، واحدة كبيرة من الفلفل الأخضر الرومى ، ملعقتان من الزيد ، ملعقة كبيرة من البقيق نصف كيلو لبن (كوبان) أربع ملاعق كبيرة من الجبن الرومى المبشور ملعقة كبيرة من البقسماط .

الطريقة :

- * تقشر البصلة وتغرى ، وتنزع البنور من الفلفل وتغرى .
- * يسخن الزيت ويضاف اليه الفلفل الرومي والبصل المفري ويقلب على النار لمدة خمس دقائق حتى تلين الخضرة بشرط ألا يحمر لونها .
- * يرفع الإناء من فوق النار ويضاف البقيى ويقلب ثم يصب اللبن تدريجيا مع التحريك المستمر .
- * يعاد الوعاء على نار هادئة حتى تصل الصلابة لدرجة الغليان مع ملاحظة التقليب طول الوقت وبعد الغليان لمدة ٢-٣ دقائق تضاف اليه الجبن الرومى المبشور (يحتفظ بملعقة كبيرة للوجه) والمكرونة المسلوقة ويتبل الخليط بالملح والفلفل .
- * يصب خليط المكرونة فى صحن فرن أو صينية مدهونة بالسمن ويرش السطح بالجبن الرومى المحتفظ به ثم بالبقسماط .
- * تخبز بالرف العلوى لفرن حار نوعا حتى يحمر الوجه وتسخن محتويات الطبق .

قالب الأرز بالسودانى

المقادير :

- ٥١ كوب أرز ، ٢ ملعقة كبيرة سمن ، ٢ ملعقة كبيرة دقيق ، ٢ كوب لبن ، بيضتان مخفوقتان ، ملح وفلفل ، بصلة كبيرة مفرية ناعما
- كوب سودانى مفري غليظ ، بقسماط أبيض ناعم .

الطريقة :

- * يسلق الأرز النظيف المغسول فى ماء مملح حتى يقرب من النضج ثم يصفى من ماء السلق .
- * تعمل صلصة بيضاء بالسمن والدقيق والبن وتغلى جيداً على النار مع التقليب ثم يرفع من فوق النار وتترك حتى تهدأ حرارتها وحينئذ يضاف إليها البيض المخفوق جيداً تدريجياً مع الخفق الجيد وتبلى الصلصة بالملح والقلقل .
- * تضاف جميع المقادير بعضها لبعض وتقلب ويعاد تنبيلها .
- * يدهن قالب كعك مستطيل بالسمن الدافئ دهناً متساوياً ويغطى بطبقة من البقسماط الأبيض .
- * يصب خليط الأرز فى القالب المعد ويوضع فى فرن متوسط الحرارة حوالى نصف ساعة .
- * يقلب القالب فى صحن ملائم لحجمه ويقدم - وقد يقدم معه مقدار من سلطة الطماطم .

الفصل الثامن

الكلوب

الكريمة بعصير الفراولة

المقادير :

كوب فراولة مصفاة ، كوب كريمة لبانى ، ٥ - ٦ ورقات جيلاتين
مذابة فى ٣ ملاعق كبيرة ماء .

للتجميل :

كريمة مخفوقة وفراولة « يمكن الإستغناء عنها » .

الطريقة :

* تفسل الفراولة «حوالى نصف كيلو» وتقطف وتجفف قليلا
(ويحتفظ ببضع وحدات جالسة منها للتجميل) ثم تصفى بمصفاة
الخضر الضيقة الثقوب أو خلال شاشة ويكال الناتج .

* تبرد الكريمة وتخفق بالمضرب «بقوة فى البداية وكلما غلظت
أبطئ» فى المضرب خوفا من تجمدها « حتى تغلظ نوعا ويضاف إليها
الفراولة المصفاة وتحلى بالسكر حسب الرغبة .

* تضاف الجيلاتين المذابة ببطء ويقلب الخليط بسرعة ثم يستمر
فى التقليب ببطء حتى تتجانس المكونات .

* يصب الخليط فى طبق حلو بلورى عميق وتترك حتى تجمد ،
وعند التقديم تجميل بوردرات من الكريمة المخفوقة ووحدات الفراولة
المحتفظ بها كالمبين بالشكل أو على حسب الرغبة .

بودنج الأرز باللبن

المقادير :

عدد ٣ بيضات ، قليل من الفانيلىا ، نصف كيلو لبن (٢كوب) ،

جوزة الطيب ، نصف فنجان شاي زبيب بناتى ، نصف فنجان سكر ،
فنجانان أرز مسلوق .

الطريقة :

* يضاف السكر للبيض ويخلطان معاً ثم يلقى اللبن ويصب فوق
خليط البيض والسكر مع التقليب السريع ويضاف الأرز المسلوق
والزبيب المعد ويقلب الجميع .

* يضاف قليل من الفانيليا ويوضع الخليط فى طبق فرن مدهون
بالسمن ويرش السطح بقليل من جوزة الطيب ثم يوضع الطبق فى
صينية بها ماء دافىء لارتفاع ٢ سم .

* توضع الصينية فى فرن متوسط الحرارة حتى ينفخ البودنج .

البقلاوة

المقادير :

ثلاث كيلو جلاش طازج ، نصف كوب سمن سائح .
الحشو : نصف كوب من المكسرات المقوية غليظا ، ملعقتان
كبيرتان من السكر السنترفيش قليل من ماء الورد .
الشراب : ثلاثة أرياع كوب سكر ، كوب ماء ، نقط من عصير
الليمون ، فانيليا أو ماء ورد .

الطريقة :

* لعمل الشراب السكرى يذاب السكر فى الماء المغلى على نار
هادئة ثم يضاف عصير الليمون وتقوى النار ويترك حتى يعقد قليلا
مع نزع الريم كلما ظهر ، يرفع من فوق النار ويستعمل حسب
الطلب .

* تدهن صينية مستديرة قطرها ٨-٩ بوصات بالسمن السائل جيدا .

* يقطع رفاق الجلاش مستديرات باتساع الصينية - يوضع نصف عدد الرقاق بالصينية المدهونة واحدة فواحدة مع رش قليل جدا من السمن السائل بين كل طبقة وأخرى ثم توضع القصاصات الزائدة من المستديرات . فوق هذه الطبقة بالتساوى .

* تخلط المكسرات المفرية بالسكر وبقليل من ماء الورد وتفرّد فوق الرقاق (وفي حالة استعمال الفستق يستغنى عن السكر وماء الورد) .

* يغطى الحشو بباقي الجلاش بنفس الطريقة ثم تقطع الصينية بالسكين قطعاً معينة الشكل .

* يسيح السمن ويصب على السطح وتترك الصينية مدة ربع ساعة ثم تزج في فرن متوسط الحرارة حتى يصفر لونها وتنضج تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد تماماً .

لقمة القاضي بالشراب

المقادير:

المعينة : نصف كيلو دقيق ، ذرة ملح ، قطعة من خميرة البيرة في حجم عين الجمل ، ملعقة صغيرة سكر سنتر فيش ، ماء دافئ العجن ، زيت للتحمير .

الشراب : واحد وثلاث أرياع كوب سكر ، الشراب ، كوب ماء ، نقط من عصير الليمون ، ماء ورد أو فانيليا .

الطريقة :

* يعد الشراب بالطريقة السابقة (كما فى البقلاوة) ويترك حتى يعقد نوعا ثم يرفع بعيدا عن النار وتضاف النكهة ويبرد .
* لعمل العجينة تضاف ملعقة السكر للخميرة وتدعك بملعقة صغيرة حتى تسيل ثم يضاف إليها قليل من الماء الدافئ .
* تضاف ذرة الملح الدقيق وينخل ثم تعمل حفرة بوسطه وتصب فيه الخميرة وتقلب مع الدقيق ثم يعجن الدقيق بالماء الدافئ حتى تتكون عجينة لينة نوعا ثم تضرب العجينة جيدا باليد حتى تترك جوانب الاناء بسهولة .

* تغطى العجينة ويترك فى مكان دافئ حتى تخمر .
* تدهن اليد اليسرى بالزيت ثم يؤخذ فيها مقدار من العجينة ويضغط عليها قليلا حتى تظهر العجينة من أعلى اليد ثم تقطع قطعاً صغيرة (حجم البندقة الكبيرة) بملعقة صغيرة مدهونة بالزيت وتوضع فى الزيت المقذوح تكرر العملية حتى ينتهى المقدار وأثناء التحمير تقلب لقمة القاضى حتى تحمر بالتساوى - تنشل من زيت التحمير وتوضع على ورقة زبد مكرمشة أو مصفاة للتخلص من الزيت الزائد وتسقى وهى ساخنة بالشراب البارد وتنشل من الشراب وتوضع فى الطبق المعد وترش بقليل من القرفة الناعمة .

بلع الشام

المقادير :

العجينة : ٢ ملعقة كبيرة زبد (قطعتان فى حجم البيضضة) كوب ماء ، ماء ٤ ملاعق كبيرة دقيق ، ذرة ملح ، ٣ - ٤ بيضات تبعا

الحجم ، قليل من الفانيليا ، زيت أو سمن غزير التحمير .
الشراب : مقدار من الشراب المبين فى البقلاوة - للتجميل :
سودانى مغرى أو مكسرات مغرية - وقد يستغنى عنها .
الطريقة :

* يوضع الزيت والماء فى أناء ويرفع على النار الهادئة حتى يصل
لدرجة الغليان ثم يرفع بعيدا عن النار ويضاف إليه الدقيق المنخول
(دفعة واحدة مع التقليب المستمر بملعقة خشبية حتى تتكون عجينة
ناعمة) .

* يرفع الاناء ثانياً على النار المتوسطة مع التقليب المستمر لمدة
دقيقة حتى تتكور العجينة وتفصل من جوانب الاناء وحينئذ ترفع
بسرعة من فوق النار وتترك العجينة لتبرد نوعاً ثم يضاف البيض
المخفوق واحدة بعد الأخرى مع التقليب المستمر بقوة حتى نحصل
على عجينة ملساء ناعمة ذات قوام متوسط وتضاف الفانيليا مع
البيضة الأخيرة .

* توضع العجينة فى كيس به بليلة منقوشة خاصة ببلح الشام .
* تدهن اليد اليسرى بالزيت وتضغط عليها العجينة من الكيس
على هيئة أصابع طولها ٧,٥ سم ويلقى كل أصبع باحتراس فى
الزيت أو السمن المقدوح خفيفاً وتكرر العملية .
* تقلب من وقت لآخر أثناء التحمير حتى تنضج تماماً ثم ترفع
بمقصوفة على ورقة لامتص الزيت .

* يوضع فى صينية ويغمر بالشراب ويرفع من الشراب ويرص
بنظام ، فى طبق التقديم وقد يرش السطح بجوز الهند المحمص

خفيفا أو السوداني المفرى المحمص خفيفا .

الكسكسى بالسميط

المقادير :

ثلاثة أرباع كيلو سميط خشن ، نرة ملح ، ثلاثة أرباع كوب ماء بارد ، ربع كوب سمن .

التقسيم : سكر بودرة وزبيب بناتى أو فول سودانى مفرى ، نصف فنجان زبيب مفرى ، نصف فنجان سكر ناعم ، ملعقة صغيرة بشر برتقال . ملعقة قرفة ناعمة ، ٢ ملعقة كبيرة ماء زهر .

الطريقة :

* ينخل الدقيق السميط بالمنخل السلك ويندى بالماء تنديه بسيطة - وتجهز حله واسعة مرتفعة الحافة وتملا لمنتصفها بالماء البارد - وتوضع مصفاة نظيفة فوق الحلة وتلحم بقطعة نسيج مغطاة بطبقة من العجين وترفع الحلة على النار حتى يغلى الماء - أو تستعمل حلة البخار الخاصة فى حالة وجودها .

* يوضع الكسكسى (السميط المندى) فى شاشة توضع فى المصفاة وتطوى أطرافها عليه لتغطيته ثم تغطى المصفاة بغطاء حلة ويترك على النار مدة ٤٥ - ٥٥ دقيقة .

* ترفع الشاشة من المصفاة ويفرد الكسكسى فى وعاء ويقلب بمقصوصة لفصل الذرات بعضها عن بعض ويترك حتى تهدأ حرارته نوعا ثم يرش بمقدار ثلث كوب من الماء البارد وتفكك الذرات بخفة باليد .

* يعاد الكسكى للشاشة ويوضع ثانيا فى المصفاة ويغطى
ويطهى ثانيا فى المصفاة ويغطى ويطهى ثانيا مدة ٥٠ دقيقة ، ينزع
بعدها من الشاشة ويوضع فى وعاء ويضاف إليه السمن ويقلب
بمقصوفة وهو ساخن .

التقديم : يغرف فى صحن على هيئة هرم ويرش بالزبيب والسكر
التاعم ويقدم مع سكر ناعم فى صحن على حدة ، أو يخلط
السودانى والسكر وماء الزهر ويخلط بالكسكى ومعها بشر
البرتقال والقرفة ويغرف ويجعل بالزبيب والسكر التاعم - يجب أن
يؤكل طازجا ولا يترك فى وعاء من النحاس .

البسبوسة

المقادير :

نصف كيلو دقيق سميط ناعم ، ٣ أكواب سكر ، ملعقة صغيرة
بكينج بودر ، ملعقة كبيرة سمن ، كوب لبن زبادى ، طحينة بيضاء
لدهن الصينية أو السمن مقدوح سائح بارد ، لوز مقشور أو صنوبر
للتجميل « وقد يستغنى عنه » .

الطريقة :

* يعمل الشراب السكرى من نصف مقدار السكر وحوالى كوب
ماء ويوضع نقط من عصير الليمون وبمجرد الغليان يرفع من فوق
النار وتضاف إليه ملعقة السمن وماء الورد أو الفانيليا .
* يخفق الزبادى جيدا ويضاف إليه باقى السكر ويخفق ثم
تضاف باقى المقادير تدريجيا مع التقليب حتى تتكون عجينة يابسة
نوعا ، ويلاحظ عدم زيادة ليونة العجينة حتى لا تجمد عند الخبز .

* تدهن صينية بالطحينة البيضاء (القاع والجوانب) أو بالسمن المقذوح الساخن البارد وتفرد بها العجينة وتساوى تماما ثم تقطع معينات ويوضع بوسط كل لوزة مقشورة أو صنوبرية حسب الرغبة أو تترك بلونه ، وتترك البسبوسة لمدة نصف ساعة لتستريح .

* تخبز البسبوسة فى فرن متوسطة الحرارة وتترك حتى تنضج ويحمر وجهها وبمجرد خروجها من الفرن تسقى بالشراب الساخن نوعا ثم تزج فى الفرن لمدة دقيقتين ، ترفع بعدها من الفرن وتبرد .

البسيسة

المقادير : نصف كيلو جوز هند مبشور ، نصف كيلو سكر سنتر فيش ، ربع كيلو دقيق (٦ ملاعق كبيرة) ملعقة صغيرة بيكنج بولر ، ثلاث أرياع كوب ماء بارد ، طحينة بيضاء .

الطريقة :

* تدهن صينية بالطحينة دهنا جيدا .

* تخلط المقادير الجافة بعضها ببعض ثم تعجن عجينة يابسة نوعا بالماء البارد وتترك نصف ساعة .

* تفرد العجينة بالصينية المعدة وتسوى تماما ثم تزج فى فرن متوسط الحرارة حتى تنضج ويحمر وجهها .

القطايف

المقادير :

نصف كيلو قطايف صغيرة ، مقدار من الشراب المبين فى البقلاوة ، زيت أو سمن للتحمير ، ماء ورد .

للحشو : ٣ ملاعق كبيرة مكسرات مفرية ، ملعقة كبيرة سكر

سنترفيش ، ٢ ملعقة كبيرة زبيب بناتى ، ماء ورد « وقد يستبدل
بالمكسرات الفول السودانى » .

الطريقة :

* تخلط مقادير الحشو بعضها ببعض ويضاف إليها ماء الورد
وإذا أستعمل الفول السودانى النىء غير المملح فيحسن فريه ثم
تحميره خفيفا فى السمن قبل إضافته لمقادير الحشو .

* يوضع جزء من الحشو على القطايف وتطوى نصفين ويضغط
على الطرفين ليلتصقا أو توضع دائرتين معا إذا كانت القطايف من
النوع الصغير جدا .

* تحمر فى الزيت أو السمن المقلوح وتنشل منه وتوضع فى
الشراب البارد وترفع منه بسرعة .

* تجمل برشها بالبندق أو حسب الرغبة وتقدم ساخنة أو باردة .

القطايف بالكريمة باتيسير

المقادير :

القطايف : نصف كيلو قطايف صغيرة ، مسلى صناعى .

الكريم باتيسير : ملعقة كبيرة كسترد بودر ، ملعقة كبيرة دقيق
منخول ، ٤ ملاعق كبيرة سكر سنترفيش ، ٢ كوب لبن ، ٤ ملاعق
كبيرة لبن بارد ، فانيليا ، جوز هند مبشور .

الشراب : ثلاثة أرياع كوب ماء ، ١,٥ كوب سكر سنترفيش ،
قليل من الفانيليا أو ملعقة حلو ماء ورد ، نقط من عصير الليمون .

الطريقة :

* تستخدم مقادير الشراب فى عمل محلول سكرى بالطريقة
المعروفة والمبينة فى البقلاوة .
* لعمل الكريم باتيسير تخلط الكسترد بودر بالدقيق ثم يفكك
الخليط فى مقدار اللبن البارد .
* يوضع باقى اللبن على النار بعد تحليته بالسكر ويترك حتى
يغلى .

* يصب اللبن المغلى على خليط الكسترد المفكك مع التقليب
الجيد ثم يعاد خليط اللبن على النار ويترك ليغلى مع التقليب المستمر
حتى يصير سميكاً ويتم نضج الكسترد من « ٣ - ٥ دقائق » .
* تضاف الفانيليا ومبشور جوز الهند للكسترد ويترك حتى تبرد
تماماً .

* تحشى القطايف بالكسترد وتقلل بالطريقة المعروفة - يقدح
السمن وتحمّر فيه القطايف ثم تسقى وهى ساخنة بالشراب البارد
وترص فى الطبق المعد وتقدم .

أصابع الكنافة فى الفرن

نصف كيلو كنافه طازجة ، ٤ ملاعق كبيرة سمن ، مقدار من
الشراب السكرى المبين فى البقلاوة .
الحشو : ثمن - ربع كيلو سودانى مقرى مخلوط بملعقة
مسطحة قرقة ناعمة وملعقة كبيرة سكر ، فانيليا أو ماء ورد .
الطريقة :

* يجهز الحشو بخلط السودانى مع القرقة والسكر وماء الورد

أو الفانيليا .

* تؤخذ خصلة من الكثافة وتقرد على منضدة وتساوى (يغطى
باقى المقدار لكيلا يجف) .

* يوضع مقدار من الحشو على طرف الخصلة المفرودة ويلف
الاصبع ثم يقطع لفصله عن باقى الخصلة ويوضع فى صينية مدهونة
جيدا بالسمن بشرط أن يلامس الطرف المقطوع قاع الصينية
(ويلاحظ تغطية الخصلة أثناء العمل بشاشة مبللة بالماء ومعصورة) .
* تكرر العملية حتى تنتهى الخصلة وترص الاصابع فى الصينية
بجوار بعضها تماما وتكرر العملية مع خصلة أخرى وهكذا حتى
ينتهى المقدار .

* يقدح السمن ويرش على الاصابع وتزج الصينية فى فرن
متوسط الحرارة حتى يحمر لونها .

* ترص الاصابع فى مصفاة لتصفية السمن ثم ترش بقليل من
الماء الساخن وتهز المصفاة للتخلص من الماء .

* تسقى الاصابع بالشراب المعد البارد وتترك حتى تبرد .

صينية الكنافة

المقادير :

نصف كيلو كثافة ، ربع الى ثلث كوب ثمن سائح .

شراب سكرى مكون من : كوب وربع كوب من السكر ، ثلاث
أرباع كوب من الماء ، ملعقة صغيرة عصير ليمون ، ماء ورد أو
فانيليا .

الحشو : نصف كوب من المكسرات المفرية غليظ والزبيب ، ملعقة

سكر سنترفيش ماء ورد أو فانيليا .

التجميل : مكسرات مفرية وكريمة ، وقد يستغنى عنها .
الطريقة :

* تستخدم مقادير الشراب فى عمله بالطريقة المبينة فى البقلاوة.

* تفكك الكثافة وتقطع بالسكين قطعاً صغيرة وتخلط جيداً بنصف

مقدار السمن السائب .

* يفرد نصف مقدار الكثافة فى صينية مدهونة على هيئة طبقة

متساوية ثم يوضع الحشوشم باقى الكثافة .

* يضغط على سطح الصينية باليد ضغطة جيدة ويرش باقى

السمن على السطح .

* تخبز فى فرن متوسط الحرارة حتى يحمر السطحان أو تطهى

على نار هادئة مع تحريك الصينية طول الوقت حتى يحمر القاع

والجوانب وتقلب باحتراس على الوجه الآخر حتى يحمر .

* تسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد ثم تقلب وتعمل

بالمكسرات المفرية والكريمة أو تقدم سادة .

صينية الجلاش الجاف

المقادير :

ربع كيلو جلاش جاف ، ٣ ملاعق كبيرة سمن ، نصف كيلو لبن

(٢ كوب) ، ٣ - ٤ بيضات ، ملء ملعقة كبيرة سكر ناعم .

الحشوش : مقدار من السودانى المفرى أو المكسرات وزبيب ، ثلث

كوب سكر سنترفيش ، فانيليا .

الشراب : كوب ونصف كوب سكر ، ثلاثة أرباع كوب ماء ،
نصف ملعقة صغيرة عصير ليمون ، ماء ورد أو فانيليا .

الطريقة :

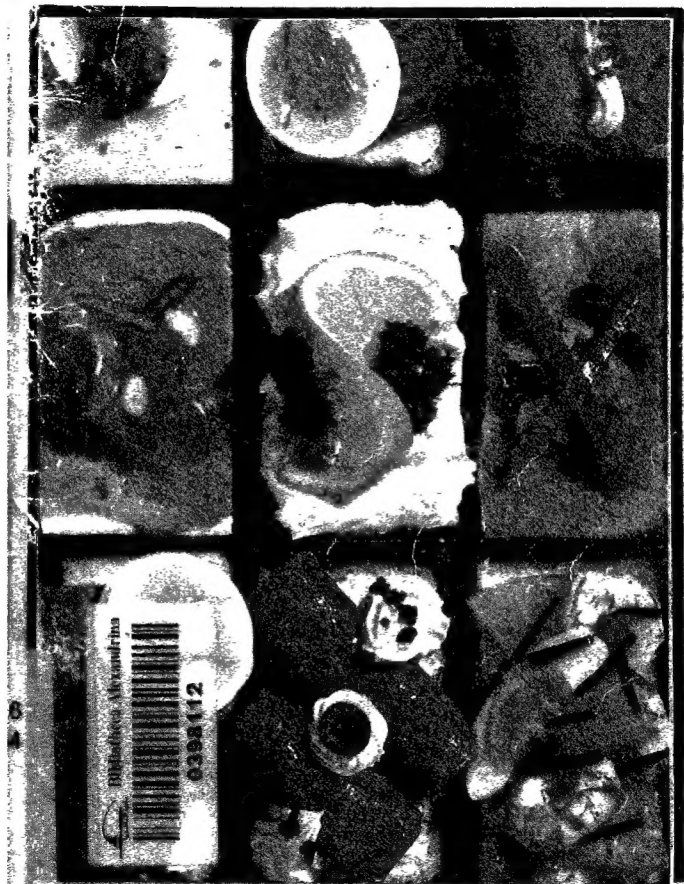
* يخفق البيض خفيفا ويضاف إليه اللبن والسكر والفانيليا ويقلب
الخليط حتى ينوب السكر .

* توضع ورقة جلاش فى صينية مدهونة بالسمن دهنا جيدا ثم
تبل رقاقة أخرى فى خليط اللبن وترفع بسرعة وتوضع فى الصينية
وترش بقليل من السمن وتكرر العملية حتى ينتهى نصف الجلاش .
* تخلط مقادير الحشو بعضها ببعض وتوزع بالتساوى فى
الصينية .

* يوضع العدد الباقى من رقائق الجلاش بنفس الطريقة ، يصب
باقى مقدار السمن على الوجه وتزج الصينية فى فرن متوسط
الحرارة حتى تتضج ويحمر لونها نوعا .

* تقطع بأحتراس وتسقى بالشراب البارد وتترك حتى تبرد
وتقدم .

* * *



0398112



0398112

نشوی للخدمات الإعلانية
ت: ٣١٨٦١٧٧

جسيان